

Mátový likér

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- máta peprná 4 snítka
- cukr krystal 200 g
- voda 2.5 l
- potravinářské barvivo 1 lžička
- slivovice 0.5 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Snítky máty opláchneme pod studenou tekoucí vodou, necháme důkladně okapat
2. Vodu s cukr přivedeme k varu a povaříme na hustý sirup
3. Jakmile se začne sirup táhnout, přidáme kyselinu citrónovou a vypneme zdroj tepla
4. Maličké množství barviva (na špičku nože) rozpustíme v několika kapkách vody, přimícháme do cukerného sirupu, pak vložíme snítky máty a dáme na 4 dny do chladu
5. Sirup procedíme a odměříme jeho množství, na 1 díl sirupu přidáme 4 díly alkoholu
6. Nápoj dobře promícháme, naplníme do lahvi s uzávěrem a necháme v chladu další 2 týdny dozrát.